



Crêpes mit Bierteig

Zutaten für 6 Portionen

- » 350 g Mehl
- » 3 Eier
- » ¼ Liter Milch
- » ¼ Liter Bier
- » 2 PK Vanillezucker
- » 2 EL Öl
- » 2 EL Rum
- » 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die Hälfte von der Milch in einem Schüssel giessen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. **Gut verrühren.** Der Teig soll cremig und ohne Krümmel sein.

2. Die Eier nach und nach dazu geben und immer wieder gut rühren.

3. Den Vanillezucker und Rum einrühren, dann das Salz und das Öl einrühren.

4. Wenn der Teig schön cremig ist, die restliche Milch und das Bier dazugeben. **Immer gut rühren!** Den Teig zudecken und kühl mindestens eine Stunde ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit das Crêpe-Eisen auf Zeitungspapier stellen und einölen. Crêpes machen kleckert!

6. Einen Crêpe-Teller und etwas Alu-Folie zum Abdecken der Crêpes bereitstellen. Die fertigen Crêpes bleiben abgedeckt schön weich.

7. Nach einer Stunde, wenn der Teig zu dick ist, ein wenig Bier dazu geben. Der Teig soll wie eine »Crème« sein.

8. Das Crêpe-Eisen / die Pfanne ölen und stark (200 – 220°C) erhitzen und schnell eine Schöpfkelle Teig in die Mitte geben. Mit einem Crêpe-Verteiler den Teig gleichmäßig über die ganze Fläche verteilen.

9. Warten bis der Teig sich vom Boden löst und umdrehen.

10. Fertigen Crêpe auf den Teller legen und mit der Folie bedecken.

Normalerweise wird der erste Crêpe nicht schön. Er dient eigentlich nur dazu die Hitze der Pfanne auszuprobieren.